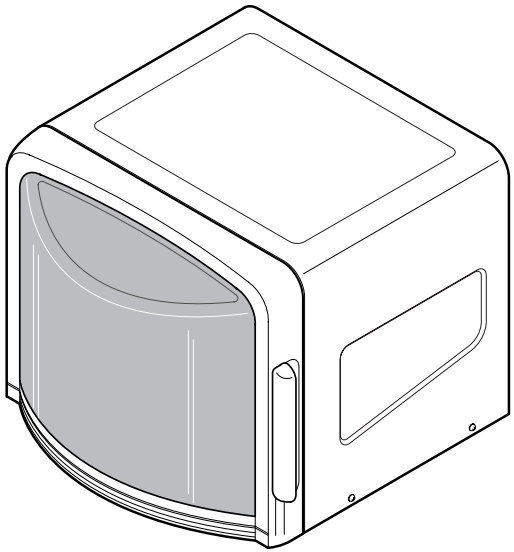
SAMSUNG

# Four à micro-ondes

## Manuel d’utilisation

**MR125**



Code n° : DE68-03044A

# Sécurité

***PRECAUTIONS DE SECURITE POUR EVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES***

Le non-respect de ces consignes de sécurité vous exposerait à une quantité excessive et dangereuse de micro-ondes.

(a) Ne faites jamais fonctionner le four avec la porte ouverte, ce qui vous exposerait à une quantité dangereuse de micro-ondes. Il est essentiel de ne jamais manipuler ou neutraliser les systèmes de verrouillage de sécurité.

(b) Ne placez jamais un objet entre la face avant et la porte du four et ne laissez pas s'accumuler de la saleté ou des résidus de produit de nettoyage au niveau des joints.

(c) Ne mettez pas le four en marche s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four se ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
(1) la porte (tordue ou cabossée),
(2) les charnières et les loquets (cassés ou desserrés),
(3) les joints de la porte et les surfaces d'étanchéité.

(d) Toute modification ou réparation du four doit être effectuée par un technicien qualifié.

# Consignes de sécurité

***Remarques importantes relatives à la sécurité.***
***A lire attentivement et à conserver pour référence ultérieure.***
***Avant d'utiliser votre four pour la première fois, veuillez lire les consignes de sécurité suivantes.***

1. **N'UTILISEZ PAS** de plats ni d'ustensiles métalliques dans le four à micro-ondes :
   - Plats métalliques
   - Vaisselle avec garniture en or ou en argent
   - Pics à brochettes, fourchettes, etc.

   Raison : Des étincelles ou des arcs électriques peuvent se produire et endommager le four.

2. **NE CHAUFFEZ PAS** :
   - Des bouteilles, des pots, des récipients étanches à l'air ou emballés sous vide par ex. les petits pots pour bébés
   - Les aliments étanches à l'air,

   par ex. les œufs ou les noix/noisettes dans leur coquille, les tomates.
   Raison : Ils peuvent exploser en raison d'une plus forte pression.
   Conseil : Enlevez les couvercles et percez la peau, les sachets, etc.

3. **N'UTILISEZ PAS** le four quand il est vide.
   Raison : Les parois du four pourraient être endommagées.
   Conseil : Laissez en permanence un verre d'eau dans le four. L'eau absorbera les micro-ondes si vous mettez le four en marche accidentellement alors qu'il est vide**.**

4. Veillez à **NE PAS RECOUVRIR** la grille de ventilation avec du papier ou des torchons.
   Raison : Les torchons ou le papier pourrait prendre feu en raison de l'air chaud s'échappant du four.

5. **PORTEZ TOUJOURS** des gants de cuisine pour sortir les plats du four.
   Raison :D'une part, certains plats absorbent les micro-ondes et d'autre part, le plat risque d'être brûlant par l'effet des aliments chauds.

6. **NE TOUCHEZ PAS** la résistance, ni les parois internes du four.
   Raison : Même si elles n'en ont pas l'air, les parois peuvent être chaudes et risquent de vous brûler même une fois la cuisson terminée. Aucune matière inflammable ne doit entrer en contact avec la partie interne du four. Laissez d'abord le four refroidir.

7. Pour réduire les risques d'incendie dans le four :
   - Ne placez aucune matière inflammable à l'intérieur du four.
   - Retirez les liens de fermeture des sachets en papier ou en plastique.
   - N'utilisez pas le four pour faire sécher vos journaux.
   - En cas d'apparition de fumée, laissez la porte fermée et débranchez le four.

8. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites chauffer des liquides ou de la nourriture pour bébés.
   - Observez TOUJOURS un temps de repos d'au moins 20 secondes après la cuisson, de sorte que la température puisse se répartir uniformément.
   - Remuez pendant le réchauffage si nécessaire mais remuez TOUJOURS après.
   - Faites attention lorsque vous manipulez le récipient après la cuisson. Il peut être très chaud et vous risqueriez de vous brûler.
   - Il y a toujours un risque d'ébullition différée.

# Consignes de sécurité

- Pour éviter ce phénomène et les risques de brûlure qui l'accompagnent, placez une cuillère en plastique ou un touilleur dans la boisson et remuez avant, pendant et après l'avoir fait chauffer.

Raison : Pendant le réchauffage des liquides, le point d'ébullition peut être différé. Ainsi l'ébullition peut commencer une fois le récipient sorti du four et vous risquez de vous ébouillanter.

- En cas de brûlure, suivez les consignes suivantes de PREMIERS SECOURS :
- Immergez la zone ébouillantée dans de l'eau froide pendant au moins dix minutes.
- Recouvrez la plaie avec un pansement propre et sec.
- N'appliquez aucune crème, huile ni lotion.
- NE REMPLISSEZ **JAMAIS** le récipient jusqu'en haut et utilisez un récipient plus large en son sommet qu'à sa base afin d'empêcher le liquide de déborder. Les bouteilles dont le col est étroit risquent d'exploser en cas de surchauffe.
- Vérifiez **TOUJOURS** la température de la nourriture pour bébés et du lait avant de les donner.
- Ne faites **JAMAIS** chauffer un biberon avec la tétine. Il pourrait exploser en cas de surchauffe.

9. Veillez à ne pas endommager le câble d'alimentation.
   - N'immergez pas le câble ou la prise dans l'eau et tenez le câble éloigné des surfaces chaudes.
   - N'utilisez pas le four si la prise ou le câble est endommagé.
10. Lorsque vous ouvrez la porte du four, tenez-vous légèrement à distance (longueur d'un bras tendu environ).
    Raison :L'air ou la vapeur chaude pourrait vous brûler.

11. Nettoyez régulièrement l'intérieur du four pour qu'il soit toujours propre.
    Raison : Les résidus d'aliment et les projections de graisse collés sur les parois du four peuvent endommager le revêtement et réduire les performances du four.

12. Vous pourrez parfois entendre un « clic » pendant le fonctionnement du four (surtout en mode Décongélation).
    Raison : Ce son est émis lors des changements de puissance délivrée.

13. Si vous mettez le four en marche sans aucun aliment ni boisson à l'intérieur, il s'éteint automatiquement pour des raisons de sécurité. Vous devrez attendre une trentaine de minutes avant de pouvoir ré-utiliser le four.

### *IMPORTANTES CONSIGNES DE SECURITE*

Regardez régulièrement à l'intérieur du four lorsque vous réchauffez ou cuisinez des aliments dans des récipients jetables en plastique, en papier ou toute autre matière combustible.

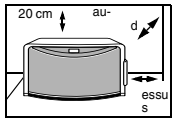
### *IMPORTANT*

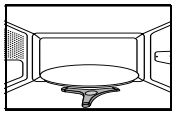
Ne laissez **JAMAIS** de jeunes enfants utiliser ou jouer avec le four. Ne les laissez jamais sans surveillance à proximité du four lorsqu'il est en marche. Ne rangez ni ne cachez les objets convoités par les enfants juste au-dessus du four.

**Merci de recycler ou de jeter le matériau d'emballage de ce produit en respectant l'environnement.**

# Installation du four

## Placez le four sur une surface plane et assez solide pour supporter le poids du four.



1. Lorsque vous installez votre four, assurez-vous que le four est suffisamment ventilé en laissant au moins 10 cm d'espace à l'arrière et sur les côtés du four et 20 cm au-dessus.

2. Enlevez le ruban qui protège l'anneau de guidage du four. Vérifiez que le plateau tourne sans résistance.

✻Ne bloquez **jamais** la grille d'aération car le four pourrait surchauffer et s'éteindre automatiquement. Vous ne pourrez plus l'utiliser tant qu'il n'aura pas suffisamment refroidi.

✻ Branchez le câble à une prise reliée à la terre de 230 Volt, 50 Hz, courant alternatif. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou une personne qualifiée, afin d'éviter tout danger.

✻ **N'installez pas** le four à micro-ondes dans un lieu chaud ou humide, par exemple, à proximité d'un four traditionnel ou d'un radiateur. Il est essentiel de respecter les caractéristiques d'alimentation du four. En cas d'utilisation d'une rallonge électrique, s'assurer qu'elle a les mêmes caractéristiques que le câble fourni avec le four. Essuyez l'intérieur du four et le joint de la porte à l'aide d'un chiffon humide avant d'utiliser le four pour la toute première fois.

# Fonctionnement des fours à micro-ondes

## Principe de cuisson

1. Les micro-ondes générées par le magnétron sont réparties uniformément pendant que le plat tourne sur le plateau tournant. Les aliments sont ainsi cuits uniformément.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments jusqu'à une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit tandis que la chaleur est diffusée à l'intérieur des aliments.
3. Le temps de cuisson varie en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
   - Quantité et densité
   - Teneur en eau
   - Température initiale (aliments réfrigérés ou pas)

☛ Parce que le centre des aliments est cuit par dissipation de la chaleur, la cuisson se poursuit même lorsque vous avez sorti les aliments du four. Il est donc essentiel de respecter les temps de repos spécifiés dans les recettes et dans le manuel pour assurer :
   - Une cuisson uniforme des aliments jusque dans leur centre
   - Une température uniforme des aliments

# Votre nouveau four à micro-ondes

## Vérification des éléments du four

Sortez le four à micro-ondes de son emballage et vérifiez que toutes les pièces indiquées sont présentes. Si une ou plusieurs pièces sont manquantes ou endommagées, contactez votre revendeur.

Four à micro-

ondes

Anneau de

Support de décongélation
(utiliser uniquement pour la

## Garantie et informations de service

Lorsque vous contactez Samsung, veuillez spécifier les numéros de modèle et de série, ce dernier étant situé habituellement à l'arrière ou en dessous du produit. Donnez les numéros suivants et les autres informations demandées. Gardez ces informations dans un endroit sûr : elles constituent votre preuve d'achat afin de faciliter l'identification en cas de vol ou de perte. Gardez également une copie de votre reçu comme preuve d'achat si vouas avez besoin d'un service sous garantie.

NUMERO DU MODELE _____
NUMERO DE SERIE _____
DATE D'ACHAT _____
LIEU D'ACHAT _____

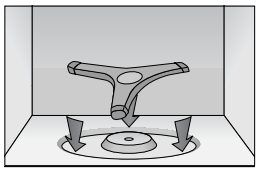
Les services sous garantie ne peuvent être réalisés que par les centres de service agréés Samsung (Samsung Authorized Service Center). En cas de demande de service sous garantie, fournissez au centre de service agréé Samsung les informations ci-dessus ainsi qu'une copie de votre reçu.

## Installation du four

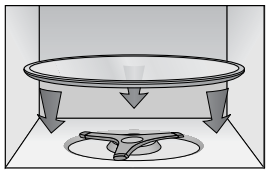
1. Placez le four sur une surface plane et solide et branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur avec mise à la terre.

   *Assurez-vous que le four est suffisamment ventilé en laissant au moins dix centimètres d'espace à l'arrière, au-dessus et sur les côtés du four.*

2. Ouvrez la porte du four en tirant sur la poignée à droite de la porte.
3. Nettoyez l'intérieur du four l'aide d'un chiffon humide.
4. Placez l'anneau de guidage pré-assemblé dans la rainure prévue à cet effet, au centre du four.

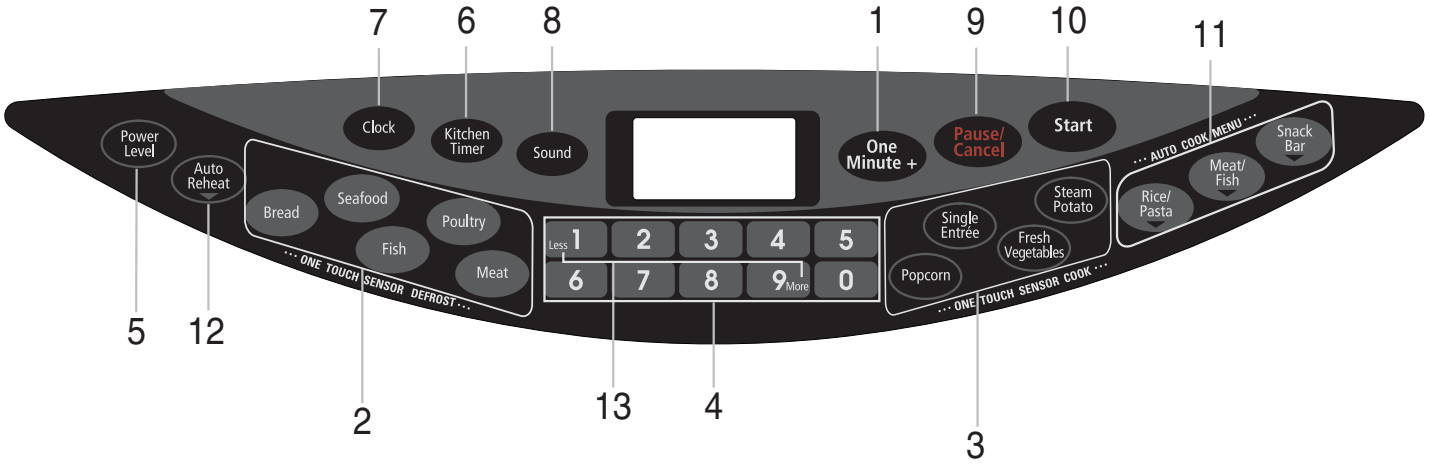


5. Placez le plateau de verre au centre de l'anneau de guidage pré-assemblé.



# Votre nouveau four à micro-ondes

## Boutons du panneau de commande




1. **One Minute + (+ 1 minute)** p.6
2. **Boutons Sensor Defrost (Décongélation par capteur)** p.7
3. **Boutons Sensor Cook (Cuisson par capteur)** p.6
4. **Pavé numérique**
5. **Power Level (Niveau de puissance)** p.12
6. **Kitchen Timer (Minuteur de cuisson)** p.12
7. **Clock (Horloge)** p.6
8. **Bouton Sound (Son)** p.12
9. **Pause/Cancel (Pause/Annuler)** p.6
10. **Start (Départ)**
11. **Rice/Pasta (Riz/Pâtes), Meat/Fish (Viande/Poisson), Snack Bar (Snack)** p.8~p.10
12. **Auto Reheat (Réchauffage auto)** p.11
13. **Bouton More/Less (Plus/Moins)** p.12

# Votre nouveau four à micro-ondes

## Table des matières


**Sécurité ..... 2**
**Consignes de sécurité ..... 2**
**Installation du four ..... 3**
**Fonctionnement des fours à micro-ondes ..... 3**
**Votre nouveau four à micro-ondes ..... 4**
Vérification des éléments du four ..... 4
Garantie et informations de service ..... 4
Installation du four ..... 4
Boutons du panneau de commande ..... 5
Table des matières ..... 6
**Fonctionnement ..... 6**
Réglage de l'horloge ..... 6
Utilisation du bouton Pause/Cancel (Pause/Annuler) ..... 6
Utilisation du bouton One Minute + (+ 1 Minute) ..... 6
Utilisation des boutons Sensor Cooking (Cuisson par capteur) ..... 6
Guide de cuisson par capteur ..... 7
Installation du support de décongélation ..... 7
Utilisation des boutons Sensor Defrost (Décongélation par capteur) 7
Guide de décongélation par capteur ..... 8
Utilisation du bouton Snack Bar (Snack) ..... 8
Utilisation des boutons Rice/Pasta (Riz/Pâtes) ..... 9
Utilisation des boutons Meat/Fish (Viande/Poisson) ..... 10
Réchauffage automatique ..... 11
Définition des temps de cuisson et des niveaux de puissance ..... 12
Mode de démonstration ..... 12
Utilisation des boutons More/Less (Plus/Moins) ..... 12
Activation/Désactivation du bip ..... 12
Utilisation du minuteur de cuisson ..... 12
Activation du verrouillage enfant ..... 12
**Instructions de cuisson ..... 13**
Ustensiles de cuisine ..... 13
Techniques de cuisson ..... 14
Conseils généraux ..... 14
Cuisson par capteur automatique ..... 15
Ustensiles et couvercles pour la cuisson par capteur ..... 15
Important ..... 15
Guide de cuisson ..... 15
Recettes ..... 17
**Annexe ..... 18**
Guide de dépannage ..... 18
Entretien et nettoyage ..... 18
Message d'erreur ..... 18
Caractéristiques ..... 19


# Fonctionnement

## Réglage de l'horloge

1. Appuyez sur le bouton **Clock (Horloge)**. Les témoins « ENTER » (Saisie) et « TIME » (Heure) clignotent.
2. Utilisez le pavé numérique pour entrer l'heure. Vous devez entrer au moins trois chiffres pour régler l'heure. Par exemple, saisissez 5, 0, 0 pour 5h00.
3. Attendez 5 secondes ; le témoin « ENTER » (Saisie) clignote et le message « Cloc » (Horl.) s'affiche.
4. Appuyez de nouveau sur le bouton **Clock (Horloge)**. Deux points (:) clignotants apparaissent, indiquant que l'horloge a été réglée.
   En cas de coupure de courant, vous devez réinitialiser l'horloge.
   Vous pouvez afficher l'heure lorsque le four est en marche en appuyant sur le bouton ***Clock (Horloge)***.

## Utilisation du bouton Pause/Cancel (Pause/Annuler)

Le bouton **Pause/Cancel (Pause/Annuler)** vous permet d'annuler les instructions saisies. Il vous permet également d'interrompre le cycle de cuisson du four, afin de vérifier l'état des aliments.

- Pour interrompre la cuisson : appuyez une fois sur le bouton **Pause/Cancel (Pause/Annuler)**. Pour relancer la cuisson, appuyez sur **Start (Départ)**.
- Pour arrêter la cuisson, annulez les instructions et revenez à l'affichage de l'horloge : Appuyez deux fois sur le bouton **Pause/Cancel (Pause/Annuler)**.
- Pour corriger une erreur de saisie : appuyez une fois sur le bouton **Pause/Cancel (Pause/Annuler)**, puis entrez de nouveau les instructions de votre choix.

## Utilisation du bouton One Minute + (+ 1 Minute)

Ce bouton très pratique permet de réchauffer des aliments par périodes d'une minute, à la puissance Maximum.

1. Appuyez une fois sur le bouton **One Minute+ (+ 1 minute)** pour chaque minute de cuisson souhaitée. Par exemple, appuyez deux fois sur le bouton pour deux minutes de cuisson. Le temps de cuisson s'affiche et le four démarre automatiquement.
   Ajoutez des minutes au programme en cours en appuyant une fois sur le bouton ***One Minute+ (+ 1 minute)*** pour chaque minute supplémentaire souhaitée.

## Utilisation des boutons Sensor Cooking (Cuisson par capteur)

En détectant la vapeur qui s'échappe lors de la cuisson des aliments, cette fonction règle automatiquement le temps de cuisson des différents types et quantités d'aliments.

1. Appuyez sur le bouton **Sensor Cook (Cuisson par capteur)**correspondant à l'aliment que vous souhaitez réchauffer (par exemple **Popcorn**). L'écran affiche « [0:00] » et le four lance la cuisson automatiquement.

Lorsque vous préparez du pop-corn, attendez au moins cinq minutes entre chaque sachet, pour éviter de surchauffer le plateau tournant. Si vous souhaitez afficher l'heure lorsque le four est en marche, appuyez sur le bouton **Clock (Horloge)**.

# Fonctionnement

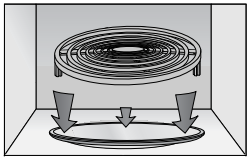
## Guide de cuisson par capteur

- Observez les instructions ci-dessous lors de la cuisson par capteur de différents types d'aliments.

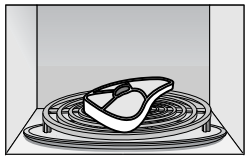
| Plat | Quantité | Procédure |
|---|---|---|
| **Pomme de terre vapeur** | 1 à 6. | Piquez les pommes de terre plusieurs fois à l'aide d'une fourchette. Placez-les en étoile sur le plateau tournant. Laissez reposer 3 à 5 minutes. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau. |
| **Légumes frais** | 1 à 4 tasses | Placez les légumes frais dans un plat utilisable en four à micro-ondes et ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau. Couvrez avec un film plastique ou un couvercle adapté (utilisable en four micro-ondes). Pour un résultat optimal, utilisez un couvercle en verre. Si vous utilisez un film plastique, n'oubliez pas de laisser une petite ouverture près du bord du plat, pour la ventilation. Sortez les légumes du four et laissez reposer à couvert pendant 2 minutes, mélangez, puis servez. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau. |
| **Unique Entrée** | 220 g – 400 g | Retirez le plat de son emballage et observez les instructions fournies sur la boîte (couvercle et temps de repos). Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau. |
| **Pop-corn** | 85 g – 100 g<br>1 paquet | Faites chauffer un seul sachet de pop-corn à la fois (sachet spécial four à micro-ondes). Faites attention lorsque vous sortez le sachet chaud du four et lorsque vous l'ouvrez. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau. |

## Installation du support de décongélation

Placez le **Support de décongélation** au centre du plateau en verre.



Placez les aliments congelés au centre du **Support de décongélation**.

- 

## Remarque

Décongélation au micro-ondes uniquement, ne pas utiliser pour cuire, assurez-vous de bien disposer les aliments au centre.

## Utilisation des boutons Sensor Defrost (Décongélation par capteur)

- Pour décongeler des aliments surgelés, indiquez leur type ; le four à micro-ondes détermine alors automatiquement le temps de décongélation et la puissance.

1. Appuyez sur le bouton **Sensor Defrost (Décongélation par capteur)** correspondant aux aliments que vous souhaitez décongeler.
   L'écran affiche le temps de décongélation prévu et le four émet un bip lorsque vous devez retourner les aliments.
2. Ouvrez la porte du four et retournez les aliments.
3. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** pour reprendre la décongélation.

## Remarque

Si vous ne disposez pas du support de décongélation, vous devrez appuyer à deux reprises sur le bouton de décongélation par capteur afin de décongeler les aliments sans ce support.

- Appuyez une fois ; dEF1 s'affiche à l'écran. Décongelez avec le support de décongélation.

  Appuyez deux fois ; dEF2 s'affiche à l'écran. Décongelez sans le support de décongélation.

# Fonctionnemente

## Guide de décongélation par capteur

- Observez les instructions ci-dessous lors de la décongélation de différents types d'aliments.

| Elément | Poids | Commentaires |
|---|---|---|
| Viande | 200-2 000 g | Protégez les bords avec de l'aluminium. Retournez la viande lorsque le four émet un bip. Ce programme peut être utilisé pour le bœuf et l'agneau (steaks, côtes, côtelettes et haché). |
| Volaille | 200-2 000 g | Protégez les cuisses et les ailes avec du papier aluminium. Retournez la volaille lorsque le four émet un bip. Ce programme peut être utilisé pour le poulet (entier ou en morceaux). |
| Poisson | 200-2 000 g | Protégez la queue du poisson avec du papier aluminium. Retournez le poisson lorsque le four émet un bip. Ce programme peut être utilisé pour les poissons entiers ou les filets. |
| Fruits de mer | 200-2 000 g | Protégez la queue du poisson avec du papier aluminium. Retournez le poisson lorsque le four émet un bip. Ce programme peut être utilisé pour les crevettes, les crustacés et les coquillages. |
| Pain/ Cake | 170-700 g | Mettez le pain sur un morceau d'essuie-tout et retournez dès que le four émet un bip. Mettez le cake sur une assiette en céramique et, si possible, retournez-le dès que le four émet un bip. (Le four continue de fonctionner puis s'arrête lorsque vous ouvrez la porte).<br>Ce programme peut être utilisé pour tous les types de pain, entier ou en tranches, ainsi que pour les petits pains et les baguettes. Disposez-les petits pains en cercle.<br>Ce programme peut être utilisé pour tous les types de cake, de gâteaux et de tartes, à l'exception des pâtes sablées, des gâteaux aux fruits et à la crème ou nappés de chocolat. |

## Remarques

Vérifiez la cuisson des aliments lorsque le four émet un signal sonore. Lorsque la décongélation est terminée, il est possible que certaines petites portions soient toujours congelées ; laissez-les reposer pour terminer le processus. Ne procédez pas à la décongélation jusqu'à ce que toutes les particules de glace aient fondu. Protégez les bords des steaks et des rôtis à l'aide de fines bandelettes de papier aluminium pour éviter qu'ils ne cuisent avant que le centre ne soit décongelé. Utilisez des bandes plates et fines d'aluminium pour protéger les bords et les portions fines des aliments.

## Utilisation du bouton Snack Bar (Snack)

1. Appuyez sur le bouton **Snack Bar (Snack)** correspondant au plat que vous souhaitez préparer. L'écran affiche « A-1 » (code du plat).
   Appuyez plusieurs fois sur le bouton **Snack Bar (Snack)** pour sélectionner le plat souhaité. (Reportez-vous au **Tableau des snacks** ci-dessous).
2. Utilisez les **boutons 1**, **2**, ou **3** pour sélectionner la taille de portion souhaitée. Seule la taille de portion **« 1 »** est disponible pour le plat TORTILLA. (Reportez-vous au **Tableau des snacks** ci-dessous)
3. Appuyez sur **Start (Départ)** pour lancer la cuisson.

## Tableau des snacks

| Code | Elément | Poids | Température initiale | Commentaires |
|---|---|---|---|---|
| A-1 | Tortilla chips | 400 g | Réfrigérateur | Ouvrez le sac de tortilla chips, retirez le sachet anti-humidité et placez le sac de tortillas directement au centre du plateau tournant du four. Faites chauffer. Servez immédiatement, si vous le souhaitez. |
| A-2 | Ailerons de poulet | 4-5<br>8-10 | Réfrigérateur | Placez les ailerons en étoile dans une assiette. Couvrez avec du papier paraffiné. |
| A-3 | Gâteau surgelé | 50-60 g<br>100-110 g<br>150-160 g | Congélateur | Placez les gâteaux surgelés dans le four, sur un plat utilisable en micro-ondes ou en Pyrex, non couvert. Faites chauffer.<br>Laissez reposer les gâteaux pendant 1 minute après la cuisson. Servez. |
| A-4 | Aliments pour bébés | 70 g<br>110 g<br>170 g | Ambiante | Retirez le couvercle métallique des petits pots conservés à température ambiante. Retirez le couvercle plastique et métallique des petits pots pour bébés, puis remettez le couvercle plastique en place, après en avoir ôté la partie métallique. Placez le pot au centre du plateau tournant et faites chauffer à puissance Maximum jusqu'à atteindre la température souhaitée. Mélangez bien. Servez.<br>Le bouton More/Less (Plus/moins) ne peut être utilisé avec la fonction Aliments pour bébés. |
| A-5 | Pain à l'ail | 200 g<br>400 g<br>600 g | Réfrigérateur | Sortez les morceaux de pain à l'ail de leur emballage et placez-les dans un plat en Pyrex ou utilisable en micro-ondes, puis mettez-les dans le four. Faites chauffer.<br>Après la cuisson, laissez reposer les pains à l'ail pendant 3 minutes, pour que le beurre au cœur du pain fonde entièrement. Servez. |
| A-6 | Nuggets de poulet | 4<br>8 | Réfrigérateur | Placez un essuie-tout sur le plat et positionnez les nuggets dessus, en étoile. Ne couvrez pas. Laissez reposer pendant 1 minute. |
| A-7 | Morceaux de pommes de terre | 4<br>8 | Ambiante | Coupez une pomme de terre en 4 morceaux égaux. Evidez la pomme de terre, en conservant environ 40 mm de peau. Placez les peaux en étoile sur le plat. Saupoudrez de bacon, d'oignons et de fromage. Faites chauffer à puissance micro-ondes Maximum jusqu'à ce que le fromage soit fondu. |

# Fonctionnement

## Utilisation des boutons Rice/Pasta (Riz/Pâtes)

1. Appuyez sur le bouton **Rice/Pasta (Riz/Pâtes)** correspondant au plat que vous souhaitez préparer. L'écran affiche « A-1 » (code du plat).
   Appuyez plusieurs fois sur le bouton **Rice/Pasta (Riz/Pâtes)** pour sélectionner le plat souhaité. (Reportez-vous au **Tableau des riz/pâtes** ci-dessous).
2. Utilisez les **boutons 1**, **2**, ou **3** pour sélectionner la taille de portion souhaitée. (Reportez-vous au **Tableau des riz/pâtes** ci-dessous).
3. Appuyez sur **Start (Départ)** pour lancer la cuisson.

### Tableau des riz/pâtes

| Code | Elément | Poids | Température initiale | Commentaires |
|---|---|---|---|---|
| A-1 | Riz blanc | 1-2 portions | Riz : ambiante<br>Eau : ambiante | Rincez le riz à l'eau froide jusqu'à ce que l'eau soit claire. Placez le riz et l'eau dans un autocuiseur utilisable en micro-ondes ou dans un plat rond en Pyrex, avec couvercle. Après la cuisson, laissez reposer le riz sans retirer le couvercle. Laissez reposer pendant 3 à 5 minutes, puis mélangez pour décoller les grains.<br>1 Serv. / 2 Serv.<br>Rice 100g / 200g<br>Water 250ml / 375ml |
| A-2 | Pâtes | 1-2 portions | Eau : bouillante | Placez les pâtes dans un autocuiseur utilisable en micro-ondes ou dans un plat rond en Pyrex, sans couvercle, en cassant les pâtes pour les faire rentrer dans le plat, si nécessaire. Faites cuire sans couvrir. Après la cuisson, placez un couvercle sur le plat et laissez reposer pendant 2 à 5 minutes. Mélangez et servez.<br>1 Serv. / 2 Serv.<br>Pasta 100g / 200g<br>Water 3cups / 5cups |
| A-3 | Pâtes surgelées | 1-2 portions | Eau : bouillante | Placez les pâtes dans un autocuiseur utilisable en micro-ondes, dans un saladier ou dans un plat rond en Pyrex sans couvercle. Faites cuire sans couvrir.<br>Après la cuisson, placez un couvercle sur le plat et laissez reposer pendant 2 à 5 minutes. Mélangez et servez.<br>1 Serv. / 2 Serv.<br>Pasta 125g / 250g<br>Water 3cups / 5cups |
| A-4 | Pâtes fraîches | 1-2 portions | Eau : bouillante | Placez les pâtes dans un autocuiseur utilisable en micro-ondes, dans un saladier ou dans un plat rond en Pyrex sans couvercle. Faites cuire sans couvrir.<br>Après la cuisson, placez un couvercle sur le plat et laissez reposer pendant 2 à 5 minutes. Mélangez et servez.<br>1 Serv. / 2 Serv.<br>Pasta 125g / 250g<br>Water 3cups / 5cups |
| A-5 | Spaghettis | 1-2 portions | Eau : bouillante | Placez les spaghettis dans un autocuiseur utilisable en micro-ondes ou dans un plat rond en Pyrex sans couvercle, en cassant les pâtes pour les faire rentrer dans le plat, si nécessaire. Faites cuire sans couvrir. Après la cuisson, placez un couvercle sur le plat et laissez reposer pendant 2 à 5 minutes. Mélangez et servez.<br>1 Serv. / 2 Serv.<br>Spaghetti 100g / 200g<br>Water 3cups / 5cups |
| A-6 | Nouilles cuisson rapide | 1-3 portions | Eau : bouillante | Cassez le bloc de nouilles et placez-les dans un grand saladier utilisable en micro-ondes. Versez l'eau bouillante sur les nouilles et faites cuire sans couvrir. A mi-cuisson, lorsque le four émet un bip, mélangez bien et appuyez sur Start (Départ) pour reprendre la cuisson. Après la cuisson, laissez reposer pendant 2 minutes, mélangez et servez.<br>1 Serv. / 2 Serv. / 3 serv.<br>Noodle 1 packet / 2 packets / 3 packets<br>Water 500 ml / 1000 ml / 1500 ml |
| A-7 | Porridge | 1-2 portions | Flocons d'avoine : Ambiante<br>Eau et lait : froid | Versez les flocons d'avoine secs et l'eau ou le lait dans un saladier utilisable en micro-ondes et faites cuire sans couvrir. Lorsque le four émet un bip, mélangez et appuyez sur Start (Départ) pour reprendre la cuisson. Après la cuisson, mélangez bien et couvrez de sucre roux ou de miel.<br>1 Serv. / 2 Serv.<br>Oats 35g / 70g<br>Water & Milk 185 ml / 375ml |

# Fonctionnement

## Utilisation des boutons Meat/Fish (Viande/Poisson)

1. Appuyez sur le bouton **Meat/Fish (Viande/Poisson)** correspondant au plat que vous souhaitez préparer. L'écran affiche « A-1 » (code du plat). Appuyez plusieurs fois sur le bouton **Meat/Fish (Viande/Poisson)** pour sélectionner le plat souhaité. (Reportez-vous au **Tableau des viandes/ poissons** ci-dessous).
2. Utilisez les **boutons 1**, **2**, ou **3** pour sélectionner la taille de portion souhaitée. (Reportez-vous au **Tableau des viandes/poissons** ci-dessous).
3. Appuyez sur **Start (Départ)** pour lancer la cuisson.

## Tableau des viandes/poissons

| Code | Elément | Poids | Température initiale | Commentaires |
|---|---|---|---|---|
| A-1 | Blancs de poulet | 200-250 g<br>300-350 g<br>400-450 g | Réfrigérateur | Choisissez des blancs de poulet frais, incisez-les en 3 ou 4 endroits ; faites cuire les blancs tels quels ou faites-les mariner, suivant votre goût, pendant deux heures ou toute une nuit au réfrigérateur, en couvrant. Vous pouvez également enduire les blancs de sauce de soja, de jus de citron ou d'herbes ; salez et poivrez. Placez ensuite les blancs dans une assiette ou dans un plat en Pyrex et couvrez avec du papier sulfurisé, en le coinçant sous le plat. Commencez la cuisson. A mi-cuisson, lorsque le four émet un bip, retournez les blancs et appuyez sur Start (Départ) pour reprendre la cuisson. Laissez les blancs reposer 3 à 5 minutes après la cuisson. Servez. |
| A-2 | Filets de poisson | 150-200 g<br>250-300 g<br>350-400 g | Réfrigérateur | Choisissez des filets de poisson frais. Faites-les cuire tels quels ou faites-les mariner, suivant votre goût, pendant deux heures ou toute une nuit au réfrigérateur, en couvrant. Vous pouvez également arroser les filets de jus de citron ou d'herbes aromatiques, par exemple du poivre au citron, puis saler et poivrer. Placez ensuite les filets dans une assiette ou dans un plat en Pyrex et couvrez avec du papier sulfurisé, en le coinçant sous le plat. Commencez la cuisson. Laissez les filets reposer pendant 3 minutes après la cuisson. Servez. |
| A-3 | Fruits de mer | 150-200 g<br>250-300 g<br>350-400 g | Réfrigérateur | Choisissez des fruits de mer frais et placez-les dans un plat en Pyrex ou utilisable en micro-ondes. Arrosez de jus de citron ou de sel, suivant votre goût, couvrez avec du papier sulfurisé (en le coinçant sous le plat) et commencez la cuisson. Laissez les fruits de mer reposer pendant 3 minutes après la cuisson. Servez. |
| A-4 | Ragoût | 1 plat | Réfrigérateur | Ingrédients pour le ragoût.<br>2 carottes moyennes (85 à 110 g, avant épluchage),<br>2 oignons moyens (110 à 140 g, avant épluchage), 2 pommes de terres moyennes (165 à 195 g, avant épluchage), 450 g de bœuf haché (macreuse), une c. à café de sel, un verre d'eau, une c. à café de poivre. Epluchez les légumes et coupez-les en tranches d'environ 2 cm. Avec la viande de bœuf, formez environ 12 petites boulettes, en vous aidant d'un anneau métallique d'environ 5 cm de diamètre. Aplatissez les boulettes. Dans une casserole d'environ 2 litres, placez la moitié des boulettes de bœuf et la moitié des légumes. Salez et poivrez. En couches, placez le reste des ingrédients dans la casserole, en vous assurant que la dernière couche de bœuf est entièrement recouverte de légumes. Ajoutez de l'eau. Tassez les légumes pour qu'ils ne débordent pas de la casserole. Couvrez. Laissez reposer pendant 5 minutes après la cuisson. Servez. |
| A-5 | Bacon | 100-125 g<br>200-225 g<br>300-325 g | Réfrigérateur | Sélectionnez des tranches de bacon fraîches. Placez les tranches dans une assiette utilisable en micro-ondes ou dans un plat en Pyrex , sur une feuille de papier absorbant ; couvrez d'une autre feuille de papier absorbant. Commencez la cuisson. Servez. |
| A-6 | Boulettes de viande | 1 plat | Réfrigérateur | Ingrédients pour les boulettes de viande.<br>450 g de bœuf haché, oignon émincé, 1 œuf battu, 1 c. à café de sel, 1 c. à café de poivre et 2 c. à café d'eau. Placez tous les ingrédients dans un saladier et mélangez bien. Formez des boulettes d'environ 2 à 2,5 cm de diamètre. Placez les boulettes sur une assiette. Couvrez avec un film étirable utilisable en micro-ondes, en laissant une ouverture d'environ 5 cm, pour la ventilation. Commencez la cuisson. Laissez les boulettes reposer pendant 5 minutes après la cuisson. Servez. |

| Code | Elément | Poids | Température initiale | Commentaires |
|---|---|---|---|---|
| A-7 | Pain de viande | 1 plat | Réfrigérateur | Ingrédients pour le pain de viande.<br>675 g de bœuf haché (macreuse), 1 tasse de chapelure, 1 tasse d'oignon haché, 1 tasse de poivron vert émincé, 1 tasse de lait, 1 œuf, 2 c. à café de ketchup, 1 c. à café de poivre, 1 c. à café de sel. Mélangez tous les ingrédients : remuez bien. Tassez la préparation dans un plat à terrine. Lissez la couche supérieure. Couvrez avec un film plastique, en laissant une ouverture d'environ 5 cm, pour la ventilation. Placez le plat à terrine dans le four, parallèle à la porte. Laissez reposer pendant 5 minutes après la cuisson. Servez. |

## Réchauffage automatique

Pour réchauffer des aliments, sélectionnez le type de plat et le nombre de portions souhaités ; le four détermine alors automatiquement le temps de réchauffage.

1. Appuyez plusieurs fois sur le bouton **Auto Reheat (Réchauffage auto)** pour sélectionner le type de plat souhaité. La taille de portion initiale pour chaque plat est d'une personne.
   Vous pouvez sélectionner jusqu'à quatre portions pour les ragoûts, les pâtes réchauffées, le riz réchauffé et la soupe en conserve. Pour les repas, seule une portion unique est disponible.
   L'écran affiche le plat et la quantité souhaités.
2. Utilisez le pavé numérique pour augmenter la taille de portion. **Par exemple, pour trois portions, appuyez sur le bouton 3 (consultez le Tableau de réchauffage automatique ci-dessous pour connaître la taille des portions).**
   L'écran indique le nombre de portions que vous avez sélectionné :
3. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)**. L'écran affiche le temps de cuisson.

## Tableau de réchauffage automatique

| Elément | Code | Poids | Commentaires |
|---|---|---|---|
| Repas | A-1 | 1 portion | • Utilisez uniquement des aliments pré-cuits réfrigérés.<br>• Couvrez le plat à l'aide d'un film plastique percé ou de papier paraffiné<br>• Ingrédients<br>- 80-110 g de viande, de volaille ou de poisson (jusqu'à 170 g avec les os)<br>- ½ tasse de féculents (pommes de terre, pâtes, riz, etc.)<br>- ½ tasse de légumes (entre 85 et 110 g) |
| Ragoût | A-2 | 1-4 tasses | • Utilisez uniquement des aliments réfrigérés.<br>• Couvrez le plat à l'aide d'un couvercle ou d'un film plastique percé.<br>• Mélangez bien avant de servir. |
| Réchauffage de pâtes | A-3 | | |
| Réchauffage de riz | A-4 | | |
| Soupe en conserve | A-5 | | |

# Fonctionnement

## Définition des temps de cuisson et des niveaux de puissance

Ce four à micro-ondes vous permet de définir deux étapes de cuisson différentes, chacune ayant une durée et un niveau de puissance spécifiques. Le bouton de niveau de puissance vous permet de contrôler l'intensité de la cuisson, de Chaud (1) à Maximum (0).

### Cuisson à une étape

Pour une cuisson ne comportant qu'une étape, il vous suffit de définir le temps de cuisson. Le niveau de puissance est automatiquement défini sur Maximum. Si vous souhaitez utiliser un autre niveau de puissance, vous devez utiliser le bouton **Power Level (Niveau de puissance)**.

1. Utilisez le pavé numérique pour entrer le temps de cuisson souhaité. Celui-ci peut aller de 1 seconde à 99 minutes, 40 secondes. Pour entrer une durée supérieure à une minute, vous devez également entrer les secondes. **Par exemple, pour choisir 20 minutes, entrez 2, 0, 0, 0.**
2. Si vous souhaitez utiliser un niveau de puissance autre que Maximum, appuyez sur le bouton **Power Level (Niveau de puissance)**, puis servez-vous du pavé numérique pour entrer le niveau souhaité.

### Niveaux de puissance disponibles :

| | |
|---|---|
| 1 = NP : 10 (Chaud) | 6 = NP : 60 (Ebullition) |
| 2 = NP : 20 (Basse) | 7 = NP : 70 (Moyenne haute) |
| 3 = NP : 30 (Décongélation) | 8 = NP : 80 (Réchauffage) |
| 4 = NP : 40 (Moyenne basse) | 9 = NP : 90 (Sauté) |
| 5 = NP : 50 (Moyenne) | 0 = NP : Max(Maximum) |

3. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** pour commencer la cuisson. Si vous souhaitez modifier le niveau de puissance, appuyez sur **Pause/Cancel (Pause/Annuler)** avant d'appuyer sur **Start (Départ)**, puis entrez de nouveau toutes les instructions.

Pour certaines recettes, il est nécessaire d'effectuer plusieurs étapes de cuisson à des températures différentes. Ce four à micro-ondes vous permet de définir plusieurs étapes de cuisson.

### Cuisson à plusieurs étapes

1. Observez les étapes 1 et 2 de la section « Cuisson à une étape », à la page précédente.
   Lorsque vous utilisez plusieurs étapes de cuisson, vous devez appuyer sur le bouton ***Power Level (Niveau de puissance)*** avant d'entrer les instructions de la deuxième étape.
   Pour définir le niveau de puissance sur Maximum pour une étape de cuisson, appuyez deux fois sur le bouton ***Power Level (Niveau de puissance)***.
2. Utilisez le pavé numérique pour entrer le temps de cuisson de la deuxième étape.
3. Appuyez sur le bouton ***Power Level (Niveau de puissance)***, puis utilisez le pavé numérique pour définir le niveau de puissance de la deuxième étape de cuisson.
4. Appuyez sur **Start (Départ)** pour lancer la cuisson.

Vous pouvez afficher le niveau de puissance en cours de cuisson en appuyant sur le bouton ***Power Level (Niveau de puissance)***.

## Mode de démonstration

Vous pouvez utiliser le mode de démonstration pour voir comment le four fonctionne, sans qu'une cuisson soit lancée.

1. Maintenez le bouton **0** enfoncé, puis appuyez sur **1**.

Pour désactiver le mode de démonstration, répétez l'étape 1 ci-dessus.

## Utilisation des boutons More/Less (Plus/Moins)

Les boutons **More/Less (Plus/Moins)** vous permettent d'ajuster les temps de cuisson prédéfinis. Ils fonctionnent uniquement dans les modes suivants : **Rice/Pasta (Riz/Pâtes), Meat/Fish (Poisson/Viande), Snack Bar (Snack), Auto Reheat (Réchauffage automatique), Custom Cook (Cuisson personnalisée), Pizza Reheat (Réchauffage pizza), Beverage (Boisson), Time Cook (Cuisson avec minuterie) et Kitchen Timer (Minuteur de cuisson)**. Utilisez le bouton **More/Less (Plus/Moins)** uniquement lorsque vous avez déjà commencé la cuisson avec l'une des procédures suivantes.

La fonction **More/Less (Plus/Moins)** ne peut pas être utilisée avec le bouton **Sensor Cook (Cuisson par capteur)**.

Le bouton **More/Less (Plus/moins)** ne peut pas être utilisé avec la fonction **Baby Food (Aliments pour bébés)**.

1. Pour AUGMENTER le temps de cuisson d'une procédure de cuisson automatique : Appuyez sur le bouton **More (Plus)**(9).
2. Pour DIMINUER le temps de cuisson d'une procédure de cuisson automatique : Appuyez sur le bouton **Less (Moins)**(1).
   *Si vous souhaitez augmenter/diminuer de 10 secondes le temps de cuisson en mode **Time Cook (Cuisson avec minuterie), Kitchen Timer (Minuteur de cuisson)**, appuyez sur le bouton More (Plus)(9) ou Less (Moins)(1).*

## Activation/Désactivation du bip

Vous pouvez désactiver le bip quand vous le souhaitez.

1. Appuyez sur le bouton **Sound (Son)**. L'écran affiche « ON » (Activé).
   Le témoin « START » (Départ) clignote.

1. Appuyez sur le bouton **Sound (Son)** pour désactiver les sons. L'écran affiche « OFF » (Arrêt).
   Le témoin « START » (Départ) clignote.
2. Appuyez sur **Start (Départ).** L'écran affiche de nouveau l'horloge.

## Utilisation du minuteur de cuisson

1. Appuyez sur le bouton **Kitchen Timer (Minuteur de cuisson)**.
2. Utilisez le **pavé numérique** pour définir le temps de minuterie souhaité.
3. Appuyez sur **Start (Départ)** pour lancer le minuteur.
4. Le temps est décompté à l'écran et un signal sonore retentit lors que la minuterie est terminée.
   **Remarque : Le four ne s'allume pas lorsque vous utilisez le minuteur.**

## Activation du verrouillage enfant

Vous pouvez verrouiller le four à micro-ondes afin qu'il ne puisse être utilisé par un enfant sans surveillance.

1. Maintenez le bouton **0** enfoncé, puis appuyez sur **2**. L'écran affiche « Loc » (Verr.). Vous ne pouvez alors plus utiliser le four, à moins de le déverrouiller. Pour ce faire, répétez l'étape 1 ci-dessus.

# Instructions de cuisson

## Ustensiles de cuisine

### Utilisation recommandée

- **Saladiers, bols et plats en verre ou en céramique** : à utiliser pour le réchauffage ou la cuisson.
- **Plats à gratin utilisables au four à micro-ondes** : à utiliser pour faire dorer l'extérieur d'aliments de petite taille (steaks, côtelettes ou crêpes). Observez les instructions fournies avec le plat.
- **Film plastique utilisable en four à micro-ondes** : à utiliser pour conserver la vapeur. Laissez une petite ouverture pour permettre à la vapeur de s'échapper un peu et éviter de placer le film directement sur les aliments.
- **Papier paraffiné** : à utiliser pour recouvrir les aliments afin d'éviter les éclaboussures.
- **Essuie-tout et serviettes en papier** : à utiliser lors des cuissons de courte durée et en couverture ; ils permettent d'absorber l'humidité en excès et évitent les éclaboussures. N'utilisez pas de papier recyclé, qui peut contenir du métal et s'enflammer.
- **Assiettes et verres en papier** : à utiliser lors des cuissons de courte durée, à basse température. N'utilisez pas de papier recyclé, qui peut contenir du métal et s'enflammer.
- **Thermomètres** : utilisez uniquement les thermomètres classés « Utilisable en four à micro-ondes » et respectez les instructions fournies. Vérifiez la température des aliments en plusieurs endroits. Vous pouvez utiliser un thermomètre traditionnel une fois que vous avez sorti les aliments du four.

### Utilisation restreinte

- **Papier aluminium** : utilisez des bandes étroites de papier aluminium pour éviter de trop cuire certaines zones exposées. Attention ! Vous risquez d'endommager le four si vous utilisez une trop grande quantité de papier aluminium.
- **Céramique, porcelaine et grès** : utilisez uniquement les récipients classés « Utilisable en four à micro-ondes ». Testez les récipients ne possédant pas cet agrément afin de vous assurer qu'ils peuvent être utilisés en toute sécurité. N'utilisez jamais des récipients dotés d'une bordure métallique.
- **Plastique** : utilisez uniquement les modèles classés « Utilisable en four à micro-ondes ». Tous les autres plastiques risquent de fondre.
- **Paille, osier et bois** : à utiliser uniquement pour les cuissons de courte durée, car ils peuvent être inflammables.

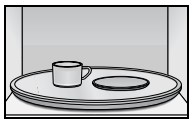
### Utilisation déconseillée

- **Bocaux et bouteilles en verre** : le verre traditionnel est trop fin pour pouvoir être utilisé au four à micro-ondes, où il risquerait de se briser.
- **Sachets en papier** : ce type de sachet présente un danger d'incendie, à l'exception des sachets de pop-corn spécialement conçus pour une utilisation en four à micro-ondes.
- **Assiettes et verres en polystyrène expansé** : ces récipients peuvent fondre et laisser des résidus toxiques sur les aliments.
- **Récipients plastiques et emballages alimentaires** : les emballages alimentaires (margarine) peuvent fondre s'ils sont chauffés au four à micro-ondes.
- **Ustensiles métalliques** : ils peuvent endommager le four. Retirez tout élément métallique avant de commencer la cuisson.

### Test des ustensiles

Lorsque vous ne savez pas si un ustensile peut ou non être utilisé dans un four à micro-ondes, effectuez ce test :

1. Remplissez d'eau un verre mesureur et placez-le dans le four, à côté de l'ustensile que vous souhaitez tester.



2. Appuyez une fois sur le bouton **One Minute + (+ 1 minute)** pour les chauffer pendant une minute à la puissance maximum.
   L'eau doit être chaude et l'ustensile testé doit rester froid. Si l'ustensile est chaud, cela signifie qu'il absorbe l'énergie des micro-ondes et ne peut donc être utilisé dans ce four.

# Instructions de cuisson

## Techniques de cuisson

### Mélange
Mélangez les aliments au cours de la cuisson, notamment les ragoûts et les légumes, afin de répartir correctement la chaleur. Les aliments situés vers le bord du plat absorbent davantage d'énergie et chauffent plus rapidement, vous devez donc mélanger de l'extérieur vers l'intérieur. Le four s'arrête si vous ouvrez la porte pour mélanger les aliments.

### Disposition
Disposez les aliments de forme différente, tels que des morceaux de poulet ou des côtelettes, en plaçant la partie la plus épaisse vers l'extérieur du plateau tournant, où ils recevront davantage de micro-ondes. Pour éviter de trop les cuire, placez les parties fines ou délicates vers le centre du plateau tournant.

### Protection
Protégez les aliments à l'aide de fines bandelettes de papier aluminium, afin de ne pas trop les cuire. Les zones à protéger incluent notamment le bout des ailes et des cuisses pour la volaille et les coins des plats en gratin. Utilisez uniquement de petites quantités d'aluminium. Une trop grande quantité de papier aluminium peut endommager le four.

### Rotation
Retournez les aliments à mi-cuisson afin qu'ils soient exposés aux micro-ondes de manière homogène, sur toute la surface. Ceci est particulièrement important avec les plats de grande taille, tels que les rôtis.

### Temps de pause
Les aliments cuits dans un four à micro-ondes accumulent de la chaleur intérieurement et continuent à cuire pendant plusieurs minutes après l'arrêt du four. Laissez reposer les plats cuisinés afin de terminer correctement la cuisson, tout particulièrement les rôtis et les légumes entiers. Ce temps de pause est indispensable pour les viandes rôties, afin que l'intérieur continue de cuire sans que l'extérieur ne brûle. Mélangez ou secouez les liquides (soupe, chocolat chaud, etc.) à la fin de la cuisson. Laissez le liquide reposer un moment avant de servir. Lorsque vous réchauffez un petit pot pour bébés, remuez et testez sa température en le goûtant, avant de servir.

### Humidification
L'énergie micro-ondes est attirée par les molécules d'eau. Couvrez ou laissez reposer les aliments dont la teneur en eau est variable suivant les zones, afin que la chaleur se répartisse de manière régulière. Ajoutez un peu d'eau aux aliments trop secs afin de faciliter la cuisson.

## Conseils généraux
- Les aliments denses, tels que les pommes de terre, mettent plus longtemps à cuire que les aliments plus légers. Les aliments ayant une texture délicate doivent être chauffés à faible puissance pour éviter de les durcir.
- La hauteur et le type de plat utilisé peuvent influencer le temps de cuisson. Lorsque vous essayez une nouvelle recette, utilisez le temps de cuisson minimum et vérifiez régulièrement les aliments pour éviter de trop les cuire.
- Piquez les aliments à peau non poreuse, comme les pommes de terre ou les saucisses, afin d'éviter qu'ils n'éclatent.
- Il n'est pas recommandé d'effectuer une friture en chauffant de l'huile ou de la graisse. L'huile et la graisse peuvent se mettre à bouillir brusquement et engendrer de graves brûlures.
- Certains ingrédients chauffent plus vite que d'autres. Par exemple, la confiture d'un beignet fourré sera plus chaude que le beignet lui-même. Gardez ceci en mémoire pour éviter les brûlures.
- Il n'est pas recommandé de faire des conserves à l'aide du four à micro-ondes, car celui-ci ne permet pas de détruire toutes les bactéries nocives lors de la cuisson.
- Bien que les micro-ondes ne chauffent pas les plats de cuisson, la chaleur leur est souvent transmise. Utilisez toujours un gant de protection lorsque vous retirez un plat du four et demandez aux enfants utilisant le four de faire de même.
- Il n'est pas recommandé de cuisiner des bonbons au four à micro-ondes, car ils peuvent atteindre des températures très élevées. Gardez ceci en mémoire pour éviter les blessures.

# Instructions de cuisson

## Cuisson par capteur automatique

Le capteur automatique vous permet de cuire automatiquement des aliments en détectant la quantité d'humidité dégagée durant la cuisson.

- Lors de la cuisson, différents types d'humidité se dégagent des aliments. Le capteur automatique détermine le temps de cuisson et le niveau de puissance appropriés en détectant l'humidité dégagée par les aliments, ce qui vous évite d'avoir à effectuer les réglages vous-même.
- Si vous couvrez un récipient à l'aide de son couvercle ou d'un film plastique lors de la cuisson par capteur, le capteur automatique détecte l'humidité qui se dégage lorsque le récipient s'est rempli de vapeur.
- Peu avant la fin de la cuisson, le temps restant est décompté à l'écran. C'est le moment idéal pour retourner ou mélanger les aliments, si nécessaire.
- Assaisonnez à votre goût les aliments (herbes, épices ou sauces) avant de lancer la cuisson par capteur automatique. Attention toutefois, ajoutez le sel ou le sucre à la fin de la cuisson uniquement, car ils peuvent brûler et causer des taches brunes sur les aliments.
- Les boutons More/Less (Plus/Moins) vous permettent d'augmenter ou de diminuer le temps de cuisson. Vous pouvez les utiliser pour adapter la cuisson à votre goût.

## Ustensiles et couvercles pour la cuisson par capteur

- Pour obtenir de bons résultats avec ce type de cuisson, observez attentivement les instructions de sélection des récipients et des couvercles fournies dans le présent manuel.
- Utilisez toujours des récipients prévus pour une utilisation en four à micro-ondes et couvrez-les à l'aide d'un couvercle ou d'un film plastique approprié. Si vous utilisez un film plastique, laissez un coin soulevé pour laisser passer suffisamment de vapeur.
- Utilisez toujours un couvercle parfaitement adapté au récipient choisi. Si vous ne possédez pas le couvercle correspondant au récipient, utilisez un film plastique.
- Remplissez le récipient de moitié, au minimum.
- S'il est nécessaire de mélanger ou de retourner les aliments en cours de cuisson, effectuez cette opération à la fin du cycle de cuisson par capteur, une fois que le décompte du temps restant a commencé.

## Important

- Il est déconseillé d'utiliser la fonction de cuisson par capteur automatique sur plusieurs cuissons consécutives.
- Installez le four dans un endroit bien ventilé, afin qu'il puisse refroidir correctement et que le capteur fonctionne de manière optimale.
- Pour optimiser les performances de cette fonction, n'utilisez pas le capteur automatique lorsque la température ambiante est très basse ou très élevée.
- N'utilisez pas de produit détergent volatile pour nettoyer le four. L'humidité générée par ce type de détergent peut affecter le fonctionnement du capteur.
- Évitez de placer le four à proximité d'appareils dégageant une forte humidité ou des vapeurs, ce qui altérerait les performances du capteur automatique.
- Nettoyez régulièrement l'intérieur du four afin qu'il soit toujours propre. Essuyez tout produit renversé à l'aide d'un chiffon humide.
- Ce four est conçu pour une utilisation domestique uniquement.

## Guide de cuisson

## Guide de cuisson des viandes

- Placez le morceau de viande à cuire dans un plat, sur une grille à rôtir (ustensiles utilisables en four à micro-ondes).
- Commencez la cuisson en tournant la partie grasse de la viande vers le bas. Utilisez de fines bandelettes de papier aluminium pour protéger l'extrémité des os ou les parties fines.
- Relevez la température en plusieurs endroits avant de laisser reposer la viande le temps recommandé.
- Les températures suivantes indiquent le retrait de la viande. La température de la viande augmente durant le temps de repos.

| Plat | Temps de cuisson/Niveau de puissance | Instructions |
|---|---|---|
| **Rôti de bœuf Sans os**<br><br>Jusqu'à 2 kg. | **Temps de cuisson :**<br>8 à 12 min./0,5 kg à 50° C - Saignant<br>9 à 13 min./0,5 kg à 55° C – A point<br>10 à 15 min./0,5 kg à 65° C – Bien cuit<br>**Niveau de puissance :**<br>Maximum(0) pendant les cinq premières minutes, puis Moyenne(5). | Sur la grille, tournez la partie grasse du rôti vers le bas. Couvrez avec du papier paraffiné. Retournez le rôti en milieu de cuisson. Laissez reposer pendant 10 minutes. |
| **Porc Sans ou avec os (intérieur)**<br><br>Jusqu'à 2 kg. | **Temps de cuisson :**<br>12 à 16 min./0,5 kg à 70° C – Bien cuit<br>**Niveau de puissance :**<br>Maximum(0) pendant les cinq premières minutes, puis Moyenne(5). | Sur la grille, tournez la partie grasse du rôti vers le bas. Couvrez avec un film plastique percé. Retournez le rôti en milieu de cuisson. Laissez reposer pendant 10 minutes. |

## Guide de cuisson des volailles

- Placez le morceau de viande à cuire dans un plat, sur une grille à rôtir (ustensiles utilisables en four à micro-ondes).
- Couvrez la viande avec du papier paraffiné pour éviter les éclaboussures.
- Utilisez du papier aluminium pour protéger l'extrémité des os, les parties fines ou les zones déjà cuites, pour pas qu'elles ne cuisent trop.
- Relevez la température en plusieurs endroits avant de laisser reposer la viande le temps recommandé.

| Plat | Temps de cuisson/Niveau de puissance | Instructions |
|---|---|---|
| **Poulet entier**<br><br>Jusqu'à 2 kg. | **Temps de cuisson :**<br>7 à 10 min./0,5 kg 80° C<br><br>**Niveau de puissance :** Moyenne haute(7). | Sur la grille, placez le côté blancs du poulet vers le bas. Couvrez avec du papier paraffiné. Retournez le poulet en milieu de cuisson. Continuez la cuisson jusqu'à ce que le jus du poulet devienne incolore et que la viande autour des os ne soit plus rose. Laissez reposer 5 à 10 minutes. |
| **Morceaux de poulet**<br><br>Jusqu'à 1 kg. | **Temps de cuisson :**<br>7 à 10 min./0,5 kg<br>80° C – Très cuit<br>75° C – Peu cuit<br>**Niveau de puissance** : Moyenne haute(7). | Placez le poulet côté os sur le plat, en tournant les zones les plus épaisses vers l'extérieur du plat. Couvrez avec du papier paraffiné. Retournez le poulet en milieu de cuisson. Continuez la cuisson jusqu'à ce que le jus du poulet devienne incolore et que la viande autour des os ne soit plus rose. Laissez reposer 5 à 10 minutes. |

# Instructions de cuisson

## Guide de cuisson des fruits de mer et du poisson

- Faites cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement avec une fourchette.
- Placez le poisson à cuire dans un plat, sur une grille à rôtir (ustensiles utilisables en four à micro-ondes).
- Utilisez un couvercle bien ajusté pour faire cuire le poisson à la vapeur. Si vous utilisez du papier paraffiné ou un essuie-tout pour couvrir le poisson, la vapeur ne sera pas suffisante.
- Vérifiez l'état du poisson après le temps de cuisson minimum, afin de ne pas le faire trop cuire.

| Plat | Temps de cuisson/ Niveau de puissance | Instructions |
|---|---|---|
| **Steaks**<br><br>Jusqu'à 700 g | **Temps de cuisson :**<br>7 à 11 min./0,5 kg<br><br>**Niveau de puissance :** Moyenne haute(7). | Positionnez les darnes sur une grille, en plaçant la partie la plus épaisse vers l'extérieur. Couvrez avec du papier paraffiné. Retournez et repositionnez les darnes en milieu de cuisson. Faites cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement avec une fourchette. Laissez reposer 3 à 5 minutes. |
| **Filets**<br><br>Jusqu'à 700 g | **Temps de cuisson :**<br>4 à 8 min./0,5 kg<br><br>**Niveau de puissance** : Moyenne haute(7). | Positionnez les filets dans un plat à gratin, en tournant les morceaux les plus fins vers le bas. Couvrez avec du papier paraffiné. Si les filets sont épais de plus de 1,5 cm, retournez-les et repositionnez-les en milieu de cuisson. Faites cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement avec une fourchette. Laissez reposer 2 à 3 minutes. |
| **Crevettes**<br><br>Jusqu'à 700 g | **Temps de cuisson :**<br>4-6,5 min./0,5 kg<br><br>**Niveau de puissance** : Moyenne haute(7). | Positionnez les crevettes dans un plat à gratin, sur une seule couche, sans qu'elles se chevauchent. Couvrez avec du papier paraffiné. Faites cuire les crevettes jusqu'à ce qu'elles s'opacifient et se raffermissent, en les mélangeant 2 ou 3 fois. Laissez reposer pendant 5 minutes. |

## Cuisson des œufs au four micro-ondes

- Ne faites jamais cuire des œufs ni réchauffez des œufs durs dans leur coquille ; ils risqueraient d'exploser.
- Percez toujours les œufs entiers pour éviter qu'ils n'éclatent.
- Faites cuire les œufs à votre convenance. Attention, ils peuvent durcir s'ils sont trop cuits.

## Guide de cuisson des légumes

- Lavez les légumes avant de les faire cuire. Il n'est pas toujours nécessaire d'ajouter de l'eau. Pour la cuisson de légumes de forte densité, par exemple des pommes de terre, des carottes et des haricots verts, ajoutez environ ¼ verre d'eau.
- Les légumes de petite taille (carottes en rondelles, petits pois, etc.) cuisent plus vite que ceux de grande taille.
- Les légumes entiers, notamment les pommes de terre, les courges ou les épis de maïs, doivent être placés en cercle sur le plateau tournant avant la cuisson. Retournez-les à la moitié du temps prévu pour une cuisson plus régulière.
- Pour les légumes de type brocoli ou asperge, placez la pointe au centre du plat et le pied vers l'extérieur.
- Lors de la cuisson de légumes coupés, couvrez toujours le plat avec un couvercle ou un film plastique percé (utilisable en four à micro-ondes).
- Piquez la peau des légumes entiers non pelés avant la cuisson, notamment des pommes de terre, des courges ou des aubergines, pour éviter qu'ils éclatent.
- Pour une cuisson plus régulière, mélangez ou repositionnez les légumes entiers en milieu de cuisson.
- D'une manière générale, plus l'aliment à cuire est dense, plus le temps de repos requis est long. Le temps de repos est la durée nécessaire pour terminer la cuisson des aliments et des légumes denses ou de grande taille, une fois qu'ils ont été sortis du four. Une pomme de terre cuite peut reposer pendant cinq minutes avant que la cuisson soit terminée, tandis qu'un plat de petits pois peut être servi immédiatement.

# Instructions de cuisson

## Recettes

### Ragoût de bœuf à l'orge

675 g de bœuf à braiser, découpé en dés 1,5 cm
½ tasse d'oignon émincé
2 cuillères à soupe de farine
1 cuillère à soupe de sauce Worcestershire
380 à 405 g de bouillon de bœuf
2 carottes moyennes, coupées en rondelles de 1 cm (environ 1 tasse)
½ tasse d'orge
1 feuille de laurier
1 cuillère à café de poivre
1 paquet (250 à 280 g) de petits pois surgelés, décongelés

1. Dans une casserole d'environ 2 litres, placez le bœuf, l'oignon, la farine et la Worcestershire Sauce ; mélangez bien. Couvrez. Faites cuire à la puissance Maximum(0) pendant 6 à 8 minutes, jusqu'à ce que le bœuf ne soit plus rouge, en remuant une fois.
2. En mélangeant, ajoutez le bouillon de bœuf, les carottes, l'orge, le laurier et le poivre. Couvrez. Faites cuire à puissance Moyenne pendant 1h/1h30 jusqu'à ce que les carottes et le bœuf soient tendres, en mélangeant 2 à 3 fois.
3. Ajoutez les petits pois. Couvrez. Faites cuire à puissance Moyenne pendant 10 minutes. Laissez reposer pendant 10 minutes. Retirez la feuille de laurier avant de servir.

***Pour 6 personnes.***

### Cassolette de brocoli au fromage

¼ tasse de beurre ou de margarine
½ tasse d'oignon haché
1½ cuillère à soupe de farine
½ cuillère à café de sel
¼ cuillère à café de moutarde sèche
1/8 cuillère à café de poivre
1½ tasse de lait
¼ tasse de poivron rouge haché
225g (2 tasses) de fromage râpé
1 paquet (250 à 280 g) de brocolis hachés surgelés, décongelés
4 tasses de fusilli (225g, pâtes sèches)

1. Dans une casserole d'environ 2 litres, faites cuire le beurre et l'oignon à la puissance Maximum pendant 1 à 2 minutes, jusqu'à ce que l'oignon ramollisse, en mélangeant une fois.
2. Ajoutez la farine, le sel, la moutarde et le poivre ; mélangez bien. Faites cuire à la puissance Maximum(0) pendant 30 à 60 secondes, jusqu'à ébullition du mélange. Ajoutez le lait en mélangeant.
3. Ajoutez le poivron rouge et mélangez. Faites cuire à la puissance Maximum(0) pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce que le mélange bouille et s'épaississe légèrement ; mélangez deux fois. Ajoutez le fromage et mélangez jusqu'à ce qu'il fonde.
4. Ajoutez le brocoli et les pâtes, mélangez bien. Couvrez. Faites cuire à la puissance Maximum(0) pendant 4 à 6 minutes jusqu'à cuisson complète, en mélangeant une fois. Mélangez avant de servir.

***Pour 6 personnes.***

### Salade de pommes de terre tièdes

900 g de petites pommes de terre rouges, découpées en dés 1,5 cm
4 tranches de bacon (cru), coupées en morceaux de 1,5 cm
½ tasse d'oignon haché
2 cuillères à café de sucre
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de farine
½ cuillère à café de graines de céleri
1/8 cuillère à café de poivre
2½ cuillères à soupe de vinaigre de cidre

1. Dans une casserole d'environ 2 litres, placez les pommes de terre et ¼ tasse d'eau. Couvrez. Faites cuire à la puissance Maximum(0) jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres (7 à 10 min.) ; mélangez deux fois. Égouttez et réservez les pommes de terre pour les faire refroidir légèrement.
2. Dans un saladier de taille moyenne, faites cuire le bacon à la puissance Maximum(0) jusqu'à ce qu'il soit croustillant (2½-3½ minutes) ; mélangez une fois. Placez le bacon sur un essuie-tout. Réservez une cuillère à soupe de graisse.
3. Mélangez la graisse et l'oignon. Couvrez à l'aide d'un film plastique en laissant une ouverture pour laisser la vapeur s'échapper. Faites cuire à la puissance Maximum(0) jusqu'à ce que l'oignon soit tendre (1½-2½ minutes) ; mélangez une fois.
4. En mélangeant, ajoutez le sucre, le sel, la farine, les graines de céleri et le poivre. Faites cuire à la puissance Maximum(0) jusqu'à ébullition du mélange (30 à 40 secondes). En mélangeant, ajoutez le vinaigre et ½ tasse d'eau. Faites cuire à la puissance Maximum(0) jusqu'à ce que le liquide bouille et épaississe légèrement (1 à 2 minutes) ; mélangez une fois. Ajoutez le bacon à la sauce. Versez la sauce sur les pommes de terre. Mélangez bien.

***Pour 6 personnes.***

### Soupe de haricots noirs

1 tasse d'oignon haché
1 gousse d'ail émincée
840 g de haricots noirs rincés
390 à 450 g de tomates hachées cuites
385 à 405 g de bouillon de poulet
195 à 240 g de maïs
110 g de piments verts hachés
1 à 2 cuillères à café de cumin (ou doser suivant votre goût)

1. Placez l'oignon et l'ail dans une casserole d'environ 3 litres. Couvrez. Faites cuire 2 à 4 minutes à la puissance Maximum(0), jusqu'à ce que les oignons soient tendres.
2. Ajoutez la moitié des haricots ; écrasez-les à l'aide d'une fourchette. Ajoutez les ingrédients restants ; mélangez bien.
3. Faites cuire sans couvrir à la puissance Maximum(0) pendant 10 minutes ; mélangez. Baissez la puissance (Moyenne) et laissez cuire pendant 5 minutes. Mélangez avant de servir.

***Environ 2,3 litres.***

# Annexe

## Guide de dépannage

Avant d'appeler un réparateur pour votre four, vérifiez les éléments indiqués dans la liste des problèmes courants et de leurs solutions.

### Le four et l'écran d'affichage ne fonctionnent pas.

- Branchez correctement le cordon d'alimentation sur une prise secteur mise à la terre.
- Si la prise est contrôlée par un interrupteur mural, assurez-vous que celui-ci est allumé.
- Débranchez la prise du secteur, attendez dix secondes, puis rebranchez-la.
- Réarmez le disjoncteur ou remplacez tout fusible grillé.
- Branchez un autre appareil sur cette prise ; s'il ne fonctionne pas, contactez un électricien qualifié pour réparer la prise.
- Branchez le four sur une prise différente.

### L'écran d'affichage fonctionne, mais le four ne se met pas en marche.

- Assurez-vous que la porte est correctement fermée.
- Vérifiez qu'aucun morceau d'emballage ou d'un autre matériau n'est coincé dans le joint de la porte.
- Vérifiez que la porte n'est pas endommagée.
- Appuyez deux fois sur Cancel (Annuler) et entrez de nouveau les instructions de cuisson.

### Le four s'arrête avant que le temps de cuisson soit terminé.

- Si aucune coupure de courant n'a eu lieu, débranchez la prise du secteur, attendez dix secondes, puis rebranchez-la. Si une coupure de courant a eu lieu, l'écran affiche le message « 88:88 ». Réinitialisez l'horloge et entrez vos instructions de cuisson.
- Réarmez le disjoncteur ou remplacez tout fusible grillé.

### Les aliments cuisent trop lentement.

- Assurez-vous que le four est branché sur une ligne de 10 ampères. L'utilisation d'un autre appareil sur le même circuit peut entraîner une chute de potentiel. Si nécessaire, utilisez un circuit dédié pour le four.

### Des étincelles ou des arcs électriques apparaissent.

- Retirez du four tout ustensile, plat ou toute attache métallique. Si vous utilisez du papier aluminium, servez-vous uniquement de fines bandelettes et laissez un espace d'au moins 3 cm entre le papier et les parois intérieures du four.

### Le plateau tournant fait du bruit ou est collé.

- Nettoyez le plateau, l'anneau du guidage et la paroi inférieure du four.
- Assurez-vous que le plateau tournant et l'anneau de guidage sont correctement mis en place.

### L'utilisation de votre four à micro-ondes entraîne des interférences avec un téléviseur ou une radio.

- Il s'agit du même type d'interférences que celles produites par d'autres petits appareils ménagers, tels qu'un sèche-cheveux. Déplacez votre four à micro-ondes afin de l'éloigner des autres appareils électriques (téléviseur ou radio).

**Remarques :**

- ***Si le four est réglé pour un temps de cuisson supérieur à 25 minutes, il se règlera de lui-même sur une puissance à 70 pour cent après 25 minutes afin de ne pas trop cuire les aliments.***

## Entretien et nettoyage

- Observez les instructions suivantes pour nettoyer et assurer l'entretien de votre four.
- Nettoyez régulièrement l'intérieur du four pour qu'il soit toujours propre. Les résidus d'aliment et les éclaboussures de liquides collés sur les parois du four peuvent diminuer l'efficacité du four.
- Nettoyez immédiatement tout liquide ou aliment renversé. Utilisez un chiffon humide et un détergent doux. N'utilisez pas de produits détergents corrosifs ou abrasifs.
- Pour détacher plus facilement les résidus d'aliments ou de liquides collés à l'intérieur du four, versez deux verres d'eau (ajoutez le jus d'un citron pour obtenir un parfum frais) dans un saladier en verre et faites chauffer à la puissance **Maximum** pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que l'eau bouille. Laissez reposer à l'intérieur du four pendant 1 à 2 minutes.
- Sortez le plateau tournant en verre pour le laver ou pour nettoyer le four. Pour éviter de casser le plateau en verre, manipulez-le avec précaution et évitez de verser de l'eau dessus immédiatement après une cuisson. Lavez soigneusement le plateau dans de l'eau savonneuse chaude ou au lave-vaisselle
- Nettoyez l'extérieur du four à l'aide de savon et d'un chiffon humide. Séchez avec un chiffon doux. Pour éviter d'endommager les pièces maîtresses du four, ne laissez pas d'eau rentrer par les orifices de ventilation.
- Lavez la vitre de la porte avec de l'eau et un produit détergent doux. Utilisez toujours une éponge ou un chiffon doux pour éviter de rayer les surfaces.
- Si de la vapeur a laissé des traces à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four, nettoyez-les à l'aide d'un chiffon doux. La vapeur peut se concentrer lorsque le four est en marche et engendre un fort taux d'humidité ; cela n'implique absolument pas une fuite du four à micro-ondes.
- Ne mettez jamais le four en marche lorsqu'il est vide ; ceci pourrait endommager le magnétron ou le plateau en verre. Vous pouvez laisser en permanence un verre d'eau dans le four, afin d'éviter tout risque d'endommagement si le four est mis en marche accidentellement.

## Message d'erreur

- Si le message « Error3 » s'affiche, laissez refroidir le four pendant au moins 5 minutes. Si ces messages s'affichent souvent, contactez notre service d'assistance.
- Si vous ouvrez la porte du four dans le champ du capteur, le message « Error4 » s'affiche.
- Si les messages « Error2 » et « Error8 » s'affiche, contactez immédiatement notre service d'assistance.
- Si les messages « Error1,2,5,6,7 » s'affichent, nettoyez la surface autour du capteur qui se trouve sous le four.

**Si vous n'arrivez pas à résoudre un problème, malgré ces instructions,**
**Contactez votre revendeur local ou le service après-vente SAMSUNG**

# Annexe

## Caractéristiques

| | |
|---|---|
| Numéro du modèle | MR125 |
| Commandes | 10 niveaux de puissance, y compris une fonction de décongélation |
| Minuteur | 99 minutes, 40 secondes |
| Alimentation | 230 V ~ 50 Hz |
| Puissance consommée | 1500 watts |
| Puissance restituée | 1 000 watts (IEC -705) |
| Fréquence de fonctionnement | 2 450 MHz |
| Dimensions extérieures | 466 (L) x 336 (H) x 511 (P) |
| Dimensions cavité | 373 (L) x 227 (H) x 383,5 (P) |
| Poids net | 16,5 kg |

# Mémo

Samsung Electronics Co., Ltd
Imprimé en Malaisie